

ABSTRAK

Cincau hijau memiliki khasiat yaitu sebagai penurun panas dan penurun tekanan darah tinggi. Selain itu, kandungan seratnya berpotensi untuk dijadikan pangan fungsional. salah satunya adalah *jelly drink*. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk membuat formula *jelly drink* berbahan dasar cincau hijau dengan penambahan karagenan, konjac dan sukrosa terhadap daya terima dan kandungan gizi.

Desain eksperimental dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK). Populasi penelitian adalah *jelly drink* cincau hijau dengan sampel formula A (karagenan 0,5%, konjac 0,4%, sukrosa 13%) dan formula B (karagenan 0,10%, konjac 0,8%, sukrosa 13%). Instrument penelitian ini berupa panelis agak terlatih 35 orang dan kuisioner tertutup. Analisa daya terima menggunakan statistik uji Mann Whitney Test.

Hasil penelitian didapatkan bahwa *jelly drink* formula B memiliki daya terima paling tinggi yaitu 65,7% oleh panelis. Berdasarkan uji Mann Whitney test diperoleh nilai P-Value 1,00 yang artinya tidak ada perbedaan setiap perlakuan berdasarkan uji organoleptik dengan parameter warna, tekstur, aroma dan rasa. Selanjutnya sampel diuji kandungan gizinya.

Simpulan penelitian ini adalah *jelly drink* formula B memiliki daya terima paling tinggi dengan kandungan gizi sebesar energi 7,37kkal, lemak 0,49%, protein 0,09%, karbohidrat 0,65%, serat kasar 1,24%, kadar air 99,76% dan kadar abu 0,31%. Saran penelitian ini adalah perlu adanya analisis sifat fisik untuk mengetahui ketahanan pangan pada *jelly drink* cincau hijau.

Kata kunci: cincau, *jelly drink*, sukrosa, karagenan, konjac